Serie III, Vol. V. Udine, lunedì 10 luglio 1882. Num. 28.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni agli e altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia riceverle franco il *Bullettino* pagando anticipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

I LAVORI PROFONDI ESTIVI
E L'AZOTO ASSIMILABILE

Siamo nel cuor dell'estate e perciò vogliamo richiamar l'attenzione dei nostri lettori sul partito efficacissimo che si può trarre dai cocenti raggi del sole, utilizzandoli a prò della fertilizzazione del suolo mediante profondi lavori.

Lo faremo riproducendo quanto scrive l'illustre Ottavi nel suo " Coltivatore „ :

...L'azoto è indispensabile allo sviluppo dell' organismo vegetale: infatti è un costituente costante di tutte le piante. Nell' aria vi ha dell' azoto, anzi molto azoto (i quattro quinti); ma le piante non lo possono assorbire direttamente dall' atmosfera: invece fa mestieri presentarlo ad esse sotto altra forma, cioè sotto una forma *assimilabile.*

Esiste un composto, che contiene azoto, favorevolissimo alla vegetazione, ed è l' acido nitrico (o acido azotico, che fa lo stesso). Questo acido è formato dalla combinazione dell' azoto e dell' ossigeno dell'aria; ma l'azoto ha una grande ripugnanza (se ci è lecita l'espressione) a combinarsi coll'ossigeno, ed è necessario qualche potente fattore perchè ciò accada: per esempio l' elettricità. Così, durante i temporali e coll'aiuto dei fulmini, l'azoto si unisce all' ossigeno, e si forma allora dell'acido azotico.

Quasi tutto, o forse tutto, l' azoto di cui abbisognano le piante, viene da questo acido: è dunque indispensabile metterne una certa quantità alla portata delle piante stesse. Ma l' agricoltore non ha a sua disposizione i fulmini come Giove nel suo Olimpo, e però gli conviene ricorrere ad altri mezzi per provocare l'unione dell'azoto dell' aria coll'ossigeno, e produrre così dell'acido nitrico.

Ebbene, questo mezzo glielo porgono i lavori profondi estivi.

Un illustre chimico-agronomo tedesco, Emilio Wolff, professore alla Scuola agraria di Hoeheneim (Baden) si è occupato di sì importante quistione, ed ha dedotto dai suoi studii:

1° che la formazione dell' acido nitrico nei terreni smossi profondamente avviene solamente nella stagione estiva;

2° che l'acido nitrico si unisce alla potassa del terreno, formando del nitrato di potassio (o sale nitro) preziosissimo concime, detto il pane bianco delle piante, e che la formazione del nitro è favorita particolarmente da una temperatura alta e dalla porosità del terreno;

3° che quando la terra è bene smossa e divisa, così da permettere il facile accesso nel suo seno agli agenti dell' atmosfera, l' ammoniaca del terreno stesso si cangia in acido nitrico per l' azione dell'ossigeno dell' aria;

4° che la vegetazione lussureggiante dei paesi caldi, sotto i tropici, è dovuta all'abbondanza dei nitrati, i quali colà si formano più rapidamente che non nelle zone temperate e fredde.

Tutto ciò dimostra che chi lavora profondamente in estate il proprio terreno, coopera a fertilizzarlo in modo assai efficace.

Anche un illustre chimico francese, il sig. Boussingault, è giunto alle stesse conclusioni del sig. Wolff: egli trovò che la stessa terra, analizzata prima e dopo l' estate, conteneva quantità assai differenti di nitrato di potassio, e così

prima dell' estate.	gr.	8,3 %
dopo l'estate	„	227,5
nitro formatosi in estate. .	„	219,2

Come mai avvenga la formazione del nitro, non è difficile spiegarlo, pensando a quanto accade nelle nitriere artificiali. In breve: il calore e l'elettricità sono in ciò gli agenti coadiutori; l'aria poi vi contribuisce coll'azoto, l'ossigeno e la umidità, allora si forma l'acido azotico di cui dicemmo in principio.

Ma v'ha un'altra sorgente di azoto, oltre all'aria, ed è rappresentata dalle materie organiche azotate del terreno: sotto l'azione dei *rimovimenti profondi estivi*, esse si combinano più agevolmente coll'ossigeno dell'aria, ed allora il loro azoto forma dell'acido azotico, e poscia si producono i nitrati a spese della potassa, della calce e delle altri basi del terreno.

Concludendo infine diremo, che mercè *i lavori profondi estivi si viene a porre a disposizione delle piante l'azoto sotto forma assimilabile,* con rimarchevole effetto sulla vegetazione.

ENOLOGIA

L'AZIONE DELL'ARIA SUL VINO

(Continuazione, vedi n. 27.)

Dalle molte analisi fatte dell'aria che si trova sciolta nel vino, risultò sempre l'assenza dell'ossigeno; il che dimostra che questo corpo si scioglie nel vino, come vi si sciolgono gli altri componenti dell'aria, ma che esso, oltre allo sciogliersi, si combina anche cogli elementi del vino.

Tutti sanno che se una botte resta scema e che non sia chiusa bene, oppure che il vino resti troppo in contatto coll'aria, il vino prende il sapore di svanito; sapore che perde dopo un certo tempo che il vino sia stato tolto da questa condizione; da qui una conseguenza, che saranno da evitare i prolungati contatti dell'aria col vino, e specialmente quando si tratta di vini che non hanno bisogno di molto tempo per maturare.

L'aereazione del vino deve essere costante, ma lenta. Non bisogna dimenticare che una data quantità di ossigeno produrrà un dato effetto, quando questo venga assorbito dal vino in un certo tempo, ma se questa data quantità è assorbita in poco tempo, allora l'effetto è molto diverso.

L'azione lenta e continuata dell'ossigeno sul vino determina l'ossidazione e la precipitazione di molte sostanze, come pure la formazione di nuovi corpi che restano sciolti nel vino, e così quest'ossidazione determina nel vino un insieme di trasformazioni, per le quali il vino acquista quei caratteri che sono proprii del vino vecchio. Questa ossidazione però deve avere un limite, perchè altrimenti il vino, dopo aver acquistato quei caratteri per i quali viene ricercato come vino vecchio, passerebbe oltre, e invece di essere un buon vino vecchio, diventerebbe un vino decrepito.

Da qui molte pratiche a seconda dei diversi vini, e che io non farò che accennare per sommi capi. Il numero diverso dei travasi da darsi al vino prima di destinarlo alla beva, o di metterlo in bottiglie. Le diverse maniere seguite per eseguire questi travasi, ossia farli tutti senza che il vino venga in contatto coll'aria, oppure che nel primo o nel secondo travaso venga in contatto coll'aria.

Il dar la preferenza alle botti grandi piuttosto che piccole; il dar la preferenza alle botti fatte con legname grosso, piuttosto che sottile; il lasciare la superficie esterna delle botti senza alcun intonaco, oppure lo spalmarle con olio od altro per diminuire la porosità del legno.

Il tenere la cantina calda piuttosto che fredda, perchè maggiore è la temperatura più energica è l'azione dell'ossigeno. Il tenere le cantine oscure piuttosto che bene illuminate.

Nelle chiarificazioni il preferire l'albume d'uova piuttosto che la colla di pesce, perchè usando la prima sostanza si determina nel vino una maggiore ossidazione, che usando quest'ultima. Collo sbattere all'aria l'albume si converte in una massa di spuma formata da tante piccole bollicine piene d'aria, la quale aria viene in seguito portata nella massa del vino, e vi determina, mediante l'ossigeno che essa contiene, quelle reazioni che migliorano il vino e specialmente, se si tratta di vino da bottiglie, il più delle volte impedisce che il vino, dopo un certo tempo che è in bottiglia, faccia del deposito. Così dicasi del dare una grande importanza, dopo riempiti i botticelli, nel far girare questi in modo che il cocchiume sia sempre bagnato e che la parte più alta del botticello sia occupata da una doga grande.

Dove si fanno vini molto alcoolici con

l'aggiunta diretta di una forte dose di alcool, si trae profitto dell'azione dell'aria per determinare una sollecita incorporazione dell'alcool col vino, il che si ottiene collo sbattere per un certo tempo la miscela di vino ed alcool messa in apposito recipiente.

Tutte le modificazioni che subisce il vino col farlo viaggiare e specialmente col trasportarlo da un luogo basso in un luogo elevato, in montagna per esempio, sono dovute all'azione dell'ossigeno, perchè i cambiamenti di temperatura e di pressione che subisce il vino col trasporto, favoriscono grandemente lo scambio dell'aria sciolta nella massa liquida con l'aria esterna, e quindi tutte le reazioni che sono possibili, contenendo l'aria esterna dell'ossigeno.

Sopra si è detto che l'ossigeno determina nel vino delle ossidazioni per le quali alcuni corpi precipatano ed altri subiscono delle trasformazioni, per le quali si formano altri corpi che restano sciolti nel vino: vediamo ora i principali effetti di questa ossidazione, la quale si esercita di preferenza sugli acidi, sull'alcool e sulla materia colorante del vino.

Il Pasteur avrebbe trovato che un vino esposto alla luce con eguale volume al suo d'aria, dopo quattro mesi aveva perduto il 12 per cento della sua acidità totale; in questo risultato, oltre all'ossigeno, vi deve aver contribuito non poco la luce col favorire le reazioni. L'alcool del vino, oltre all'ossidarsi fortemente per trasformarsi in acido acetico, può subire una leggiera ossidazione e trasformarsi in altro corpo che i chimici chiamano aldeide, la quale aldeide alla sua volta si può combinare con gli acidi e gli alcool, con separazione di acqua; la formazione di questi composti entra, per così dire, in quella degli eteri.

Gli eteri, come si sa, risultano dalla azione reciproca dell'alcool e degli acidi contenuti nel vino, e sono corpi profumati: in questi eteri la materia colorante del vino non è solubile; ecco perchè la decolorazione dei vini vecchi in parte è dovuta alla formazione di questi eteri nel vino. Mano mano che questi vanno formandosi, va diminuendo la quantità di alcool, il solvente per eccellenza delle sostanze coloranti del vino, quindi una parte di queste sostanze debbono precipitare.

Una grande azione sulla sostanza colorante del vino vi è pure esercitata dall'ossigeno dell'aria, il quale ossida detta sostanza, e quando la sostanza colorante si è ossidata, precipita, ossia si deposita sulle pareti o sul fondo dei vasi che contengono il vino.

Non bisogna dimenticare che questa ossidazione è favorita grandemente dalla luce; il vino conservato nell'oscurità si ossida meno lentamente e perciò conserva per un tempo più lungo la primitiva colorazione.

UNA PROVVIDA DELIBERAZIONE

Il Consiglio provinciale di Milano, in una sua recente seduta, ha approvato il seguente ordine del giorno presentato dal consigliere Massarani:

« Considerando che l'alimentazione e l'igiene delle classi laboriose della campagna reclamano non minori cure che la loro istruzione;

« Considerando che se il miglioramento delle condizioni del coltivatore si attiene in tesi generale all'incremento della produzione, e questo ad una più equa ripartizione e misura dei tributi, non è tuttavia da trascurare alcun provvedimento che possa essere nelle attribuzioni dell'Amministrazione provinciale, e vuolsi aiutare d'incoraggiamento e di sussidio ogni utile iniziativa privata;

« Mentre fa voti perchè siano tradotti in atto dai poteri legislativi una efficace perequazione fondiaria e la riduzione e progressiva abolizione della tassa sul sale;

delibera:

« 1° Che, a cura dell'onorevole Deputazione provinciale e in concorso del Consiglio sanitario provinciale, siano provocate dalle autorità comunali le misure e le norme più opportune a regolare, nell'interesse della pubblica alimentazione ed igiene, la coltivazione del granoturco quarantino.

« 2° Che, a cura dell'on. Deputazione provinciale, sia promossa presso le Amministrazioni di opere pie da essa tutelate, sui fondi rurali di proprietà delle stesse pie opere, l'attuazione dei provvedimenti più idonei a combattere la pellagra nelle sue cause, e in particolare siano introdotti degli essicatoi e dei forni cooperativi.

« 3° Che, a cura della on. Deputazione provinciale, siano provocate dalle autorità comunali e di pubblica sicurezza le misure di vigilanza più opportune a impedire lo spaccio e la distribuzione di sostanze alimentari così avariate da rendersi pericolose alla pubblica salute.

« 4° Che sui fondi disponibili dell'esercizio

1882, sia stanziata la somma di lire trentamila da essere, a cura della on. Deputazione provinciale, erogata all'uopo di incoraggiare e favorire nel territorio della provincia la fondazione di essiccatoi e di forni cooperativi dovunque ne sia più sentita la necessità; non meno che di fare quant' altro si riscontrasse utile o necessario a constatare la vera gravità ed estensione della pellagra, ed a combatterla sotto quelle forme che si reputeranno possibili e legali.

« 5º Che entro il prossimo anno sia presentata, a cura dell' on. Deputazione provinciale, una circostanziata relazione sui provvedimenti adottati o promossi, sugli ulteriori bisogni della igiene rurale, e sui mezzi di provvedervi; non meno che sul grave problema della cura dei pellagrosi, avuto particolare riguardo alla eventuale fondazione di speciali istituti sanitari, cui potessero concorrere le forze delle già esistenti opere di pubblica previdenza e mutualità. »

UN'ULTIMA PAROLA

SULLA DISTRUZIOME DEL VIVAIO DI MONTECRISTO

Gli appunti fatti dalla riputata Rivista di viticoltura ed enologia di Conegliano del 31 maggio p. p., al mio articoletto sul vivaio di Montecristo pubblicato nel n. 4 di questi « Atti e Memorie » e riportato in parecchi giornali italiani e stranieri, colpiscono, indirettamente almeno, quegli onorevoli membri della Commissione consultiva per la fillossera del regno d' Italia che si pronunziarono contrari alla distruzione completa del barbatellaio o si astennero dal votare il relativo ordine del giorno Lawley, piuttosto che colui il quale non ebbe altro merito nè altra colpa che di avere, quantunque allora ignaro delle discussioni seguite in seno alla stessa Commissione, argomentato all' unissono con quelli opponenti.

L' unico appunto che mi si sarebbe potuto giustamente fare, è quello di aver dubitato che codesta misura fosse stata inspirata dalle esagerate prevenzioni che preoccupano generalmente l' animo dei delegati fillosserici; laddove, nel caso presente, furono per lo contrario gli stessi delegati fillosserici, ossia coloro che sono di continuo alle prese coll' insetto e conoscono per prova tutte le difficoltà della lotta impegnata per distruggerlo, quelli che sostennero doversi limitare la distruzione del vivaio alla sola parte infetta. Se non che a mia discolpa milita il fatto, già menzionato, che non ebbi conoscenza del processo verbale del 27 marzo p. p. della Commissione consultiva per la fillossera, se non parecchi giorni dopo la pubblicazione del mio scritto.

A conferma poi di quanto esposi colà e di quanto qui affermo, giovami riportare testualmente da quello stesso processo verbale, stampato a carte 408 e seguenti negli Annali di agricoltura del r. Ministero di agricoltura, industria e commercio, gli argomenti addotti dagli oratori contrari alla totale distruzione del barbatellaio, nonchè l' ordine del giorno proposto dalla minoranza, e quello, infine, adottata dalla maggioranza della Commissione consultiva.

Soggiungo, in chiusa, per tutta risposta alla domanda fattami personalmente dalla Rivista, che essa non può ignorare come la Deputazione centrale della Società agraria di Gorizia, accedendo alla mia proposta, abbia, fino dal 16 dicembre 1880, espresso il voto: che venga permessa l' importazione dalla Francia di magliuoli di viti americane resistenti alla fillossera, *previo accurata disinfezione alla frontiera*, e come tale voto sia stato ripetuto l' anno successivo, tanto dalla Giunta provinciale istriana, quanto dalla Commissione provinciale per la fillossera della Stiria, e, più recentemente ancora, da quella dell' Austria inferiore, per iniziativa di quelle due illustrazioni, nel campo enologico, scientifico e pratico, che sono il professore dottor Roesler e il direttore barone Babo di Klosterneuburg.

Ed ora cedo la parola ai membri della Commissione italiana.

« Griffini (avvocato Luigi, senatore del regno) non ha più molta fiducia nei mezzi di distruzione della fillossera, o almeno questa fiducia è in lui molto scossa e diminuita. Ha però fede nelle viti americane; e, se queste sono un mezzo di difesa e di resistenza, non crede debbasi distruggere tutto il vivaio di Montecristo, ma solamente la porzione infetta, e attendere la fine dell' annata per vedere se l' infezione si riproduce in qualche altro punto del vivaio stesso. Opina che, così operando, non si venga a costituire un pericolo per le isole e per i paesi circostanti a Montecristo, dai quali questa isola è segregata da distanze che la fillossera alata non potrebbe percorrere senza morire. Insiste poi raccomandando che la coltivazione delle viti americane sia estesa allo scopo di trovarci preparati in caso di bisogno, e specialmente per la Sicilia. »

« Freda (professore P., ispettore dell' agricoltura, che pochi giorni prima visitava l' isola, praticandovi le ricerche, le quali condussero alla scoperta della fillossera nel barbatellaio) descrive la configurazione dell' isola, la sua posizione rispetto alle altre isole e l' esposizione dei vari appezzamenti del vivaio. Informa sul numero dei magliuoli importati, sul piantamento di essi e sul numero di quelli che hanno attecchito. Soggiunge che le esplorazioni furono fatte il più possibilmente minuziose, cioè su circa $^1/_6$ del totale numero, e l' infezione fu trovata sopra 2500 piante della varietà Taylor, in due distinti appezzamenti vicini fra loro, e che distano dagli altri circa 200 metri. Crede che la presenza della fillossera sia dovuta alla

mancata disinfezione di questi Taylor. Accennando ai pericoli di diffusione del temuto parassita nell'isola, e fuori di questa, esclude la possibilità che si riproduca l'infezione anche negli altri appezzamenti per mezzo dei venti; poichè i luoghi infetti sono separati dai sani dalle accidentalità del terreno e da colture diverse. Soggiunge che questo fatto non avverrà per trasporti artificiali, in seguito alle precauzioni prese.»

«Presidente (Targioni-Tozzetti professore comm. Adolfo) domanda nuove informazioni sull'orientamento dei vivai rispetto agli altri paesi.»

«Freda, fornisce spiegazioni ed altre informazioni, concludendo che, se Montecristo coi venti locali minaccia le isole, i monti vicini, che racchiudono i vivai, e la distanza, le assicurano.»

«Franceschini (Felice, delegato fillosserico per la provincia di Milano), sentite le informazioni dell'ispettore Freda, crede che i timori del commissario Lawley possano essere rassicurati»

«Trevisan (de Saint-Léon dott. co. Vittore), se la distanza dell'isola di Montecristo dalle altre è tanto quanto quella indicata, non crede vi sia pericolo. Daltronde poi, essendo scopo dell'impianto d'un vivaio di viti americane, provenienti dalla Francia, quello di avere un deposito, e quasi direbbe un lazzaretto, è d'opinione non si debba distruggere che la parte infetta, e raccomanda di riflettere agli inconvenienti della distruzione, ritenendo che sia meglio attendere.»

«Franceschini, partigiano del sistema della distruzione, la combatte in questo caso, poichè crede che i timori e le preoccupazioni sieno di molto esagerati, tanto più dopo gli schiarimenti dati dal prof. Freda, e ritiene impossibile la diffusione della fillossera per la posizione degli appezzamenti infetti. Sembragli che qualcuno si preoccupi, piuttosto che del pericolo reale, di ciò che il paese potrebbe dire qualora si manifestasse infezione nella Toscana; e che quindi si dovrebbe invece esaminare se questo temuto pericolo esista realmente. Dice che, stante la posizione di Montecristo, non vi ha pericolo per la Toscana, e come questo cessa di esistere anche a Montecristo per le pronte distruzioni. Opina quindi che si debba distruggere soltanto la parte infetta, riservando la totale distruzione al momento in cui si scoprissero altri punti infetti, poichè farebbe più sensazione nel paese la distruzione, e presenta il seguente ordine del giorno, concordato col dott. Trevisan:

«La Commissione, dolente che tutte le pre-
«cauzioni suggerite dalla scienza e adottate
«col maggior rigore dall'Amministrazione go-
«vernativa, sieno riuscite insufficienti per la
«preservazione del vivaio nazionale di Mon-
«tecristo dalla infezione fillosserica;

«Visto che la distanza dell'isola di Monte-
«cristo dalle altre isole non è tale da compro-
«mettere l'incolumità di queste, tanto più per-
«chè i vivai sono difesi dai forti venti (che soli
«potrebbero eventualmente trasportare a gran-
«di distanze l'insetto) mediante catena di monti;

«Visto che il fatto dei venti locali, che na-
«scono nei monti stessi dell'isola, non po-
«trebbe distruggere la precedente considera-
«zione:

«Visto che gli appezzamenti infetti sono di
«una superficie limitatissima, e trovansi stac-
«cati ed isolati dagli appezzamenti maggiori
«non infetti, e che a questi appezzamenti in-
«fetti si può, senza difficoltà, applicare il me-
«todo distruttivo;

«Considerando che, in un tempo più o meno
«lontano, il paese potrebbe abbisognare dei
«prodotti del vivaio nazionale,

«Invita il Governo a distruggere immedia-
«tamente tutte le viti degli appezzamenti rico-
«nosciuti fillosserati a Montecristo, e fa voti
«che sieno applicate al residuo vivaio le dispo-
«sizioni approvate ad unanimità dalla Com-
«missione nella tornata del 31 maggio 1880
«pel vigneto d'Adda.»

«Costa (prof. Achille, direttore del Museo di zoologia della r. Università di Napoli) gli sembra, da questo fatto, che l'opinione pubblica intorno alle viti americane potrebbe essere molto scossa.»

«König (prof. Francesco direttore della Stazione enologica di Asti) divide l'opinione del dott. Trevisan, e dice che si ha il mezzo di disinfettare sicuramente le barbatelle.»

«Griffini non è convinto delle ragioni degli oppositori; non crede che, qualora, distruggendo la parte infetta del vivaio, restasse qualche piccola infezione, fosse possibile, in questo anno, una diffusione della fillossera. Ritiene utile ed attuabile l'idea dell'onorevole Di Rovasenda, d'impiantare vivai colle viti americane resistenti che già si hanno in Italia; ma vorrebbe che, allo scopo di avere viti americane resistenti, si approfittasse di tutti i mezzi per non essere colti all'improvviso, come la Francia. Si faccia tesoro, soggiunge, secondo le idee del conte Di Rovasenda, delle viti americane resistenti che abbiamo in Italia, ma si sospenda la completa distruzione del barbatellaio, riservando questo argomento ad altra deliberazione.»

«Franceschini dice che, se trattasi di distruggere le viti americane, perchè l'Italia non ne ha bisogno, cioè per economia, egli vota in favore di questa proposta; ma se si distrugge per timore di non riuscire a distruggere la fillossera, dichiara che si demolirà tutto il costrutto, e si verrà ad indicare che è inutile proseguire le operazioni di distruzione, perchè dobbiamo dichiarare che non possiamo riuscire.»

«Messo ai voti l'ordine del giorno Lawley, sottoscritto da Froio, Di Rovasenda, Biancon-cini e Romeo, è approvato con voti 13, contrari 4 e uno astenuto.»

«Quest'ordine del giorno approvato è il seguente:

«La Commissione, dolente che le precauzioni «suggerite dalla scienza e adottate col mag- «gior rigore dall'Amministrazione governa- «tiva, siano riuscite insufficienti per la preser- «vazione dall'infezione fillosserica del vivaio «nazionale di Montecristo;

«Atteso i pericoli della conservazione del «medesimo, dopo la scoperta dell'infezione;

«Considerando anche che, dopo tal fatto, il «detto barbatellaio ha perduto ogni prestigio;

«Ne chiede la immediata e completa distru- «zione, salvo a ripetere l'esperimento, a tempo «più opportuno». A. Levi.

RASSEGNA CAMPESTRE

Abbiamo avuto di questi giorni le pioggie intermittenti pronosticate da Mathieu de la Drôme, le quali sono sempre buone, secondo alcuni, per le nostre magre campagne in questa stagione. Non devono averla pensata così i commemoranti di Palmanova, i quali però vollero compiere la loro solennità ad onta della pioggia; nè quegli agricoltori nostri, che dovettero sospendere le arature del cinquantino e le rincalzature degli altri granoturchi, o che furono colti in campagna o sulla strada che conduce alle trebbiatrici ad acqua col carro del grano trebbiato e parecchi altri carichi della paglia, da uno scasso di pioggia come quello di jeri nelle ore pomeridiane. In ogni modo negli intervalli non si perde tempo, e magari tra una goccia e l'altra, come si suol dire, i lavori della stagione si eseguiscono, e la campagna progredisce e prospera di giorno in giorno, e tanto più che le pioggie condotte dallo scirocco, che dovrebbe sempre essere il loro veicolo naturale, sono tiepide, mantenendo calda la temperatura, sicchè la vegetazione procede anche a cielo coperto.

L'anno scorso, a quest'epoca, s'incominciava già a sentire il bisogno di pioggia; ma questa si fece desiderare e poscia sospirare nei nostri paesi per quarantacinque lunghi giorni, cosicchè quando venne fu proprio, per le nostre arse campagne, il soccorso di Pisa.

Quest'anno pare che l'atmosfera sia più benignamente disposta a nostro favore; ed io non voglio nemmeno pensare che noi abbiamo ancora buona parte del mese di luglio e tutto l'agosto, nei quali la più cruda nostra nemica, la siccità, potrebbe ancora deludere le nostre speranze.

Ma senza ricordare i guai passati ed i futuri temibili, giova meglio notare che tra i lavori concitati dei campi, ferve alternato anche quello della trebbiatura dei grani estivi, di cui si coprono se non possono riempirsi i piccoli granai, e si riempiono i cortili di belle biche di paglia, la quale per la produzione dei letami non ha piccola importanza

Abbiamo di fatti quella dell'orzo che, insieme a quella dell'avena di prossimo raccolto, serve ottimamente a far mistura coll'erba medica e col trifoglio; quella, altissima quest'anno, della segala e della trabacchia e quella del frumento.

I piccoli possidenti, i contadini proprietari o coloni che siano, i quali adottassero il sistema di coltivare un po' di tutto, avrebbero in una rotazione, se anche irregolare e saltuaria, molti vantaggi. Avrebbero nei foraggi intermedi, che non mi stancherò mai d'inculcar loro, un valido sussidio per la stalla in aggiunta al fieno dei prati naturali, generalmente magri, perchè non concimati nè irrigati, e dell'erba medica che va mancando; avrebbero di che aiutarsi coi raccolti che vanno progressivamente maturando, ed infine abbondanza di sternitura per preparare costantemente una lettiera abbondante ai loro animali.

Peccato che questi, nella maggior parte delle nostre stalle, sono così meschini da far pietà. Ed ora che sono tutti in movimento nei lavori urgenti della stagione, fanno più che pietà i traini dell'aratro e del rincalzatore condotti da quattro vaccherelle o da due manzetti precocemente aggiogati ed un somarello. Come pretendere che con simile forza di trazione i lavori ordinari siano eseguiti a tempo e a dovere? Come è possibile con un complesso simile di capi bovini produrre letame sufficiente pei campi che si lavorano?

Un contadino, col quale io lamentava questa triste condizione della nostra agricoltura, mi diceva questa mattina: «Come volete che noi abbiamo buone o sufficienti boverie, se tante delle nostre famiglie devono provvedere la polenta per sette mesi, e se non abbiamo altro rimedio che quello di battere la stalla?»

Con tutto il mio desiderio e proposito di non cadere in lamentazioni, vedo che, entrando nei particolari delle condizioni nostre, non è proprio possibile dissimularle.

Eppure un progressista, contro la mia triste opinione che il nostro paese va, ed andrà sempre più peggiorando, sosteneva che è in via di miglioramento e di progresso. È il progresso della necessità portato dall'aumento della popolazione e dai maggiori comodi e bisogni richiesti dalla civiltà progrediente; ma non è il progresso che basti alla soddisfazione di quei comodi e di quei bisogni.

Ma quel signore non rispondeva alle cause da me accennate del decadimento delle condizioni economiche del nostro paese, che sono l'estinzione già avvenuta o prossima delle principali famiglie agiate, le quali oltre a mantenere il lustro e decoro, danno lavoro e pane alla numerosa poveraglia che va ogni anno

aumentando. Gli eredi di quelle famiglie, estranei al paese, verranno a raccogliere i prodotti delle migliori nostre campagne senza spenderne un centesimo a suo vantaggio.

È bello dissimulare i mali presenti o venturi del paese per dispensarsi dal provvedervi?

Bertiolo, 7 luglio 1882. A. DELLA SAVIA

NOTIZIE SUI MERCATI

MUNICIPIO DI UDINE. — **Grani.** Si è notata una maggiore concorrenza di *granoturco* sulla piazza di quella della 26ª ottava, favorita più dal bel tempo che d'altro, essendo decisa la speculazione di rimanere inattiva, proclive a riprendere gli affari in momenti più opportuni e più certi sulla possibilità di trattare con esito l'articolo. I venditori con tutto ciò serbarono il solito contegno, in modo che il prezzo medio di detto cereale non subì alcuna variante.

I prezzi praticati a pronti furono: lire 16, 16.20, 16.50, 16.80, 17, 17.25, 17.30, 17.40, 17.50, 17.70, 17.75, 17.80, 18.

Frumento nuovo. — Man mano che le trebbiatrici spogliano le spighe, il grano si fa sempre più vedere sul mercato, ma ancora in condizioni però da non esser macinabile, e quindi il suo prezzo non si comprende in metida. Si pagò a lire 13.60, 14.75, 15, 17, 17.70, 18, 19.

Segala nuova. — Si vendette ai seguenti prezzi: lire 11, 11.20, 11,50, 12, 12.20, 12.50, 13, 13.20, 13.40. Nella prossima ottava, se dichiarata macinabile, si procederà alla formazione della media.

L'eccellenza e la copiosità di questi due prodotti già preavvisate, si confermano ognora più.

In **foraggi** e **combustibili,** mercati mediocri.

Carne di manzo Iª qualità: primo taglio al Cg. lire 1.60, 1.50; secondo taglio 1.30, 1.20; alla macelleria sociale lire 1.60; — IIª qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Vini che minacciano di farsi acetosi. — Volete impedire che la minaccia si effettui? La cosa è facile, dice il «Vinicolo». Si prendono 100 grammi di carbonato di calce puro (polvere finissima di marmo bianco) e si sciolgono nel vino; questa dose basta per 100 litri. Come vedete, è una dose piccola, la quale rappresenta una spesa pure assai piccola. Dopo tre o quattro giorni, si travasa il vino in botte pulita e solforata. Con questa precauzione state tranquilli che la malattia si arresta e potete serbare il vino anche sino all'autunno, per venderlo quando vi sembrerà più conveniente.

∞

Influenza dello sfogliamento delle viti sulla matuzione dell'uva. — Questo sfogliamento della vite in uso presso alcuni viticoltori consiste nel sopprimere le foglie della vite allo scopo di procurare all'uva le benefiche influenze del sole d'autunno.

Essendo però noto che le foglie respirano ed assorbono certi gas, come l'acido carbonico e l'ammoniaca, e quindi assimilano e traspirano, dovrebbe ritenersi che lo sfogliamento delle viti in condizioni normali sia nocevole, perchè levando degli organi necessari alla vite stessa, questa non può ricovere tutti quei principi costituenti che devono servire a formare e maturare l'uva.

Ma quando la vite incomincia a cessare la sua vegetazione, le foglie diventano non solo inutili, ma anche dannose, perchè, specialmente durante il tempo umido e caldo, esse continuano a comunicare all'uva dei succhi nutritivi di cui l'uva non ha più bisogna ed impedisce il benefizio del sole all'uva stessa.

Ora, siccome è constatato che la maturazione dell'uva non succede bene che quando la vite cessa dal vegetare, e che lo sfogliamento della vite, praticato con discernimento e prudenza, arresta la sua vegetazione, così noi crediamo utile, specialmente nei lati di tramontana di un vigneto, praticare questo sfogliamento.

Ecco come questa operazione dovrebbesi praticare: un primo sfogliamento si deve fare quando l'uva, avendo acquistato tutto il suo volume incomincia a colorarsi; poi seguitare man mano e poco per volta a levare quelle foglie che per la loro posizione tolgono all'uva il benefizio dei raggi solari e tutte quelle foglie che ingialliscono. Inutile sarebbe levare le foglie che per la loro disposizione sulla vite non danno ombra all'uva.

∞

Concorso prorogato. — Il Ministero d'agricoltura, industria e commercio con decreto 27 marzo p. p. ha prorogato a tutto settembre a. c. il termine utile per la presentazione delle domande di concorso a premi per forni economici e per case coloniche, bandito col manifesto 8 ottobre 1881.

∞

La colla come concime pegli alberi — Un industrioso agricoltore della Toscana, or non è molto, ha trovato un mezzo, da esso stesso adoperato con felicissimo risultato, per ingrassare gli alberi fruttiferi di ogni specie, segnatamente poi quelli che sono alquanto vecchi e che presentano una debole vegetazione.

Egli fa bollire in cento libbre di acqua pura una libbra di colla comune, e, quando è raffreddata, ne dà una porzione a quelle piante che vuol governare, rinnovando tale operazione due volte e avvertendo sempre che l' acqua penetri alle loro radici. L'usa anche nella piantagione delle giovani piante, ed assicura che fa addirittura meraviglie.

È desiderabile che si rinnovi da altri tale esperienza, che è facile e economica.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 3 all'8 luglio 1882.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	—.—	—.—	—.—
Granoturco	»	18.80	16.—	—.—
Segala	»	—.—	—.—	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Sorgorosso	»	—.—	—.—	—.—
Miglio	»	—.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli di pianura	»	—.—	—.—	—.—
» alpigiani	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	44.24	39.44	2.16
» 2ª »	»	31.44	26.64	2.16
Vino di Provincia	»	64.—	42.—	7.50
» *di altre provenienze*	»	41.50	28.—	7.50
Acquavite	»	78.—	70.—	12.—
Aceto	»	35.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	142.80	127.80	7.20
» » 2ª »	»	102.80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	14.60	—.40
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Fieno della Bassa 1ª qualità	»	5.25	4.—	—.70
» » 2ª »	»	—.—	—.—	—.70
» dell'Alta 1ª »	»	3.80	3.40	—.70
» » 2ª »	»	3.50	2.50	—.70
Paglia da lettiera	»	2.85	2.50	—.30
» da foraggio	»	—.—	—.—	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.44	1.59	—.26
» » dolce	»	—.—	—.—	—.26
Carbone forte	»	5.60	4.75	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	66.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	60.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di vitello a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco »	»	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.70	1.40	—.10
» di manzo	»	1.48	1.08	—.12
» di vacca	»	1.30	1.10	—.10
» di pecora	»	1.16	1.06	—.04
» di montone	»	—.94	—.—	—.04
» di castrato	»	1.37	1.07	—.03
» di agnello	»	1.47	—.87	—.—
Formaggio di vacca duro	»	3.15	1.80	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro	»	2.90	1.80	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	1.92	—.—	—.08
Lardo salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.73	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
» di granoturco	»	—.27	—.25	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.50	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.38	—.02
» misto	»	—.30	—.28	—.—
Paste 1ª »	»	—.76	—.68	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.52	—.02
Pomi di terra	»	—.16	—.14	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.76	—.—	—.04
» steariche	»	2.25	2.20	—.10
Lino cremonese fino	»	3.50	3.—	—.—
» bresciano	»	3.10	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.10	1.82	—.—
Stoppa	»	1.35	—.90	—.—
Uova	a dozz.	—.66	—.60	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	1.90	—.—

(*Vedi pagina* 223)

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana dal 3 all'8 luglio 1882: Greggie, colli **n. 1**, chilogr. **105**; Trame, colli **n. 1**, chilogr. 50.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Luglio	3	89.17	89.25	20.50	20.58	214.50	215.—
»	4	89.30	89.50	20.54	20.56	214.75	215.25
»	5	89.20	89.40	20.53	20.55	214.50	215.—
»	6	89.30	89.50	20.53	20.55	214.50	215.—
»	7	89.50	89.70	20.53	20.55	214.50	215.—
»	8	89.80	89.85	20.58	20.60	214.75	215.25

Trieste.

		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Luglio	3	87.15	—.—	9.58	—.—	120.35	—.—
»	4	87.35	—.—	9.56 1/2	—.—	120.25	—.—
»	5	87.—	—.—	9.57	—.—	120.25	—.—
»	6	87.35	—.—	9.57 1/2	—.—	120.35	—.—
»	7	87.65	—.—	9.57 1/2	—.—	120.50	—.—
»	8	87.65	—.—	9.58	—.—	120.50	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE -- STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Luglio	2	18	749.67	22.2	16.7	18.4	23.6	20.47	17.7	15.3	15.07	12.67	13.66	74	90	86	N 56 E	1.2	18	4	M	C	C
»	3	19	752.89	15.9	17.1	16.7	19.5	16.85	15.3	13.3	11.59	11.24	11.53	86	79	81	E	4.1	9.2	5	C	C	M
»	4	20	751.53	20.9	23.6	19.1	27.0	19.98	12.9	10.1	11.58	11.18	11.50	63	51	70	N 11 E	1.1	—	—	M	M	S
»	5	21	750.02	22.1	24.1	20.5	26.3	20.55	13.3	11.7	12.50	11.00	11.98	64	49	67	S 54 W	2.0	—	—	M	M	C
»	6	22	749.00	23.0	23.8	19.5	27.4	21.88	17.6	15.3	14.43	13.80	12.95	68	63	75	S 56 E	3.7	0.4	1	M	C	M
»	7	U Q	750.08	23.1	26.1	22.5	29.3	23.25	13.1	15.9	15.46	13.38	13.76	76	53	67	S 34 E	3.8	0.7	1	M	S	M
»	8	24	748.80	25.5	28.7	23.0	33.2	25.38	19.8	17.4	14.42	13.82	13.16	60	48	63	S 10 E	2.0	—	—	S	S	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto*, *misto*, *sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.